

Блины с румяной корочкой, с шуткой, с приговорочкой....

Масленица - традиционный праздник, символизирующий переход от зимы к весне. В дни гуляний было принято есть народное лакомство – блины. По традиции их пекли в печи, и некоторые секреты удалось сохранить до наших дней.

Традиционными на Руси считались блины из гречневой муки. По цвету такие символы солнца отличались от пшеничных, а потому получили название «красных» или «русских». Надо отметить, что раньше блин не переворачивался, а ставился в печь и вынимался уже румяным с двух сторон. Причём настоящий блин был обязательно на закваске, а вот «оладьи» как раз наоборот, пресными и тонкими.



Каравайцы – это разновидность домашних тонких блинчиков на молоке, которые также выпекались в печи. Особенностью этого рецепта стало отсутствие соды или дрожжей в замесе, а готовились они так: молоко – 1 л; сахар – 4 ст. л., соль – 1 ч. л., мука – 350 г., яйца – 5 шт., растительное масло – 5 ст. л. Приготовление:

1. Подогреть 1 литр молока.
2. Взбить яйца, сахар и соль.
3. Влить в смесь первую треть теплого молока. Перемешать.

4. Добавить просеянную муку и еще раз все перемешать, чтобы разбить все комочки.
5. Добавить вторую треть молока и перемешать.
6. Оставшееся молоко доводим до кипения и вводим в тесто постепенно и непрерывно помешивая.
7. Добавляем растительное масло и вымешиваем еще раз.
8. Жарить на среднем огне полминуты.
9. Перевернуть и жарить еще несколько секунд.

Деревенские **новгородские блины** выпекались на молоке, сметане и яйцах. После выпечки каждый промазывался начинкой (сметану смешивали с медом и топленным маслом), блины складывались стопкой и нарезались как пирог.



Готовили блины и пшённые, на опаре, больше похожие на лепёшки. Варили пшённую кашу «размазню», брали пол стакана тёплого молока., 1 ст. ложку сахара, столовую ложку муки, (сейчас надо добавить 20 гр. дрожжей), а раньше кусочки «кислого» теста, которые были у каждой хозяйки, разводили тёплой водой, получая «гущу», ставили в тёплое место. Затем толкли пшённую кашу, лили молоко, вбивали яйца, добавляли муку, сахар, опару и снова ставили в тёплое место. Как тесто поднимется, пекли блины на разогретой сковороде.

Старинные рецепты блинов удавались еще и потому, что они выпекались на чугунной сковороде. Были они в большинстве своём толстыми, румяными и кисловатыми, т.к готовились на опаре, «закваске».

А вот ещё несколько рецептов блинов!



Блины с припёком

Блины с припёком - так называют блины, в которых запечены какие-либо продукты: рубленые вареные яйца, грибы, измельченные овощи и пр. Т.е. блины с припеком - это своего рода пирожки-пельмени из блинного теста.

Пекут эти блины обычно таким образом: на сковороду наливают теста меньше, чем обычно. Когда блин слегка подрумянивается, кладут на него начинку ("припёк") и заливают его новой порцией теста так, чтобы "припёк" оказался внутри блина. Затем переворачивают блин на другую сторону и слегка обжаривают.

Картофельные блины

Мука 1,5 стакана, яйца 2 шт., сахар 100г., масло 200г., молоко 3стакана, картофель 400г., лук репчатый 1 головка, соль и черный перец. Смешать молоко и яйца, муку и приправы. Тщательно вымесить, дать тесту постоять. В это время нарезать лук, натереть картофель и затем добавить их в тесто.

Блинчики нужно делать небольшими, как оладьи, и обжаривать их на сливочном масле на медленном огне до золотисто-коричневой корочки.

Сырные блины

Мука 2,5 стакана, яйца 5шт., сахар 100г., масло 200г., молоко 3 стакана, соль 3/4 ч.л., сыр 300г. На мелкой терке натереть сыр.

Отделить желтки от белков. Взбить желтки с молоком, добавив туда же тертый сыр, муку, соль. Взбить белки и добавить полученную белковую пену в тесто. Обжаривать в масле до получения золотистой хрустящей корочки. При этом блинчики должны быть небольшими.

У каждой современной хозяйки есть свои секреты на Масленицу. Между тем у современных и старинных рецептов есть одно сходство: лакомства много не бывает. Считалось, чем больше «солнышек» напечет хозяйка, тем успешнее пройдет предстоящий год!

Материал подготовила Грин И.В.